



# NEGROAMARO

---

## IGT PUGLIA

**Varietà:** Negroamaro in purezza

**Vigneto:** Allevato a cordone speronato con resa di 70 qli. per ettaro.

**Vinificazione:** la vendemmia avviene nell'ultima settimana di ottobre e dopo la pigiadiraspatura il mosto macera in vinificatori di acciaio per 10-12 giorni .

La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 25°. Una gestione accurata delle pratiche di rimontaggio e delestage in macerazione consentono di ottenere una giusta estrazione delle sostanze aromatiche e coloranti.

**Maturazione:** il negroamaro matura in botte grande per 8 mesi e successivamente in bottiglia per 3 mesi prima della commercializzazione.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino con sfumature violacee, profumo caratteristico di more e confettura, con note di tostatura e vaniglia. In bocca è pieno, avvolgente, morbido ma supportato da una piacevole freschezza e una fitta ma non aggressiva tannicità.

Alcool 13 %

Acidità Tot. 5,30 g/l.

Estratto secco 35 g/l.

Confezioni- 6 e 12 Bottiglie